04/2013

Mod: DPA/PVV12

Production code: 8046429

Diamond
catering equipment

ñSELF INò

I

MANUALE DôINSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO AD INCASSO

GB

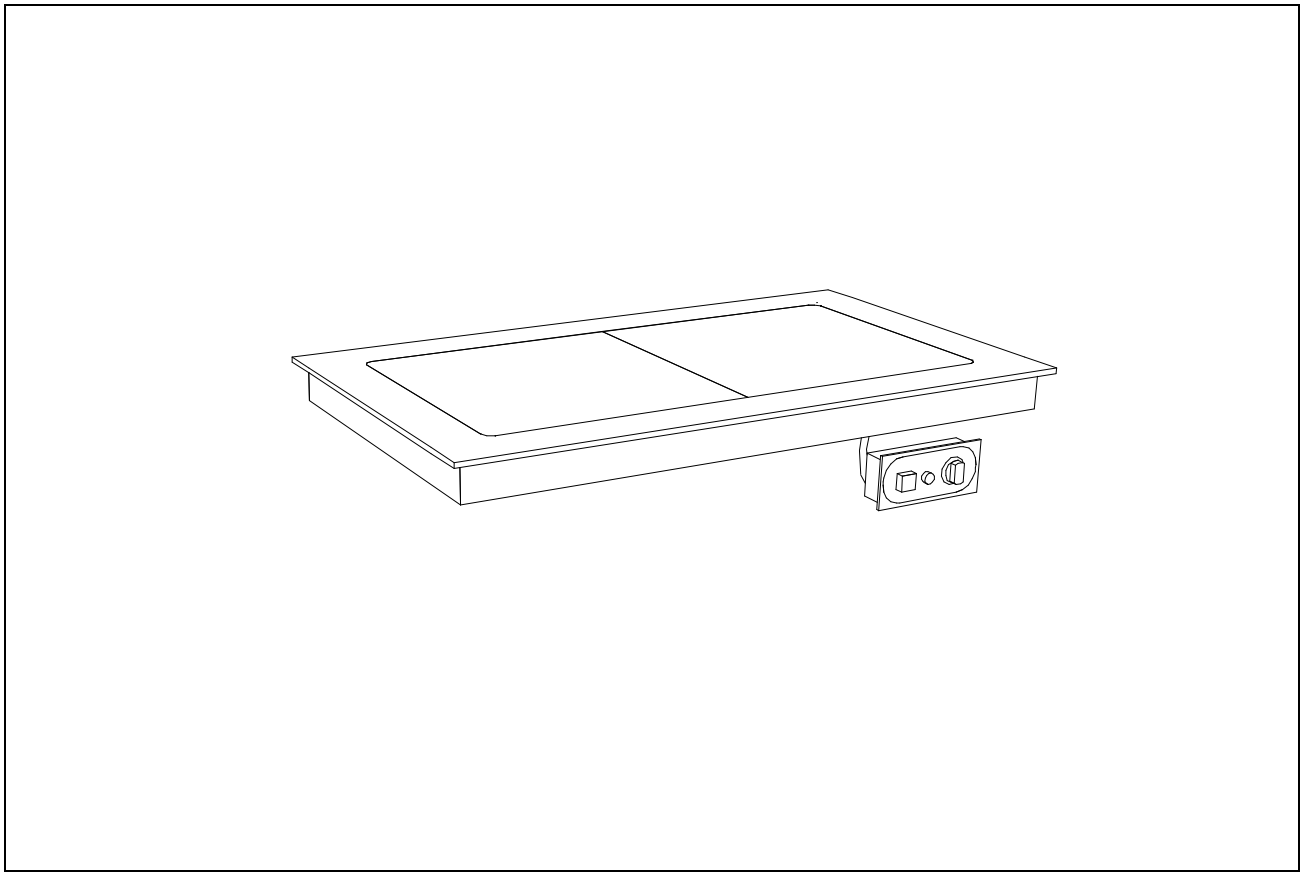
INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR UNITS WITH SAFETY GLASS COOKTOP TO BE BUILT IN

DE

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS ZU EINBAUEN

FR

NOTICE DôINSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPE A ENCASTRER



MANUALE DôINSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO ñSELF INò

1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale **prima** di procedere allôinstallazione.
Il Manuale è concepito per dare allôutilizzatore le informazioni necessarie allôimpiego dellôapparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.
Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dellôapparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

ATTENZIONE: SE LA SUPERFICIE DEL PIANO IN CRISTALLO TEMPERATO PRESENTA DELLE FESSURE SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LôAPPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA.

Per un corretto utilizzo dellôapparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dellôapparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare lôapparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.
- Fogli di alluminio e recipienti in materiale plastico non devono essere posti sulle superfici calde.
- Evitare di colpire energicamente il piano in cristallo temperato.

ATTENZIONE: LôACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER LôINSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.
Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

Lôapparecchiatura è conforme alle Direttive 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.
Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono costituiti da un piano in cristallo temperato.
La temperatura massima di funzionamento e di circa 120°C.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se lôapparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.
Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dellôapparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.
In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nellôoperazione.
Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono concepiti unicamente per lôesposizione e il mantenimento in temperatura di alimenti posti in teglie e tegami, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
La temperatura max di funzionamento del piano riscaldante è di 120°C.
Gli ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

5.1 Comandi e controlli

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

- Dispositivi di sicurezza:
  Termostato di sicurezza a riarmo automatico per ogni singola resistenza.
- Dispositivi di protezione individuale:
  Si consiglia lôuso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.
- Disposizioni particolari a copertura di rischio residuo:
  Limitare lôaccesso alle sole persone addette, che devono essere informate sui pericoli potenziali dovuti alla temperatura.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Operazioni preliminari

Lôutilizzatore deve predisporre lôalimentazione elettrica secondo quanto riportato in Fig. 3 (nel caso di montaggio fisso), nel rispetto delle norme vigenti.

6.2 Posizionamento

Posizionare lôapparecchiatura con lôeventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti.
Una volta completata lôinstallazione è possibile togliere la pellicola protettiva. Lôoperazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.3 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dellôapparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione a 230 Volt monofase e frequenza 50/60 Hz. Vedere schema elettrico Fig. 2 riferito al modello acquistato.
Il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera dellôapparecchiatura.
Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera **(vedi targhetta**) Lôimpianto elettrico di alimentazione dellôapparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca unôapertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.
La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dellôequipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dellôentrata del cavo di alimentazione e dellôadesivo con simbolo)

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Consigli per lôuso

- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo allôuso per la quale è stata espressamente concepita: cioè per lôesposizione e il mantenimento di alimenti in temperatura posti in teglie e tegami. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Per evitare graffi sul piano in cristallo temperato si consiglia lôuso di teglie e tegami con fondo liscio e piano. Se si utilizza il piano in cristallo temperato (a freddo) come piano di lavoro, è necessario pulirlo perfettamente prima di accenderlo. Appoggiando pentole su residui abrasivi, il piano in cristallo temperato potrebbe graffiarsi.
- Prima di utilizzare lôapparecchiatura per la prima volta, pulire il piano in cristallo temperato con un prodotto adatto e carta assorbente da cucina. Evitare lôuso di detersivi o polveri abrasive.
- Quindi ripassare con un panno umido ed asciugare accuratamente.

7.2 Messa in funzione

- Per dare tensione al **piano in cristallo** mettere lôinterruttore **A** in **pos. 1** (Fig.1) , regolare il termostato **B** alla temperatura desiderata, quando la piastra è in funzione si accende la spia **C** . La scala graduata è solamente indicativa.

7.3 Spegnimento

Spegnere lôapparecchiatura ruotando la manopola di Fig. 1 in senso antiorario fino a fine corsa, mettere lôinterruttore **A** in **pos. 0**.
Disinserire lôinterruttore a monte dellôapparecchiatura.
In caso di spegnimento prolungato:
a) escludere lôalimentazione elettrica;
b) pulire accuratamente il piano;
c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con lôolio.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed unôaccurata asciugatura. Lôoperazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato lôalimentazione elettrica a monte dellôapparecchiatura.
Per trarre la maggiore soddisfazione nellôutilizzo del piano in cristallo temperato, e importante seguire alcuni suggerimenti ed istruzioni:

- Togliere, per prima cosa, ogni residuo di sporco e di cibo dal piano in cristallo temperato con un apposito raschietto.
- Quindi versare sul piano in cristallo temperato **FREDDO** alcune gocce di detergente adatto e strofinare con carta da cucina (o panno morbido).
- Risciacquare il piano in cristallo temperato ed asciugarlo con un panno pulito o carta da cucina.

Importante:

- Nel caso in cui, fogli di alluminio o di plastica, zucchero o cibi contenenti zucchero dovessero sciogliersi sulla superficie del piano in cristallo temperato, occorre che gli stessi vengano immediatamente rimossi dalla zona di cottura calda con un raschietto. Ciò eviterà possibili danneggiamenti alla superficie.

Prima di cucinare cibi con un alto contenuto di zucchero (per es. marmellata) si deve applicare sulla superficie di cottura un prodotto protettivo per evitare danni alla superficie in caso di fuoriuscita dal recipiente di cottura.
Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi di alcun tipo, o detergenti come spray per forno o smacchiatori.

Evitare assolutamente lôuso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.

- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano lôacciaio inox.
- Il pavimento sotto lôapparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano lôapparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti dôacqua lôapparecchiatura.**

8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con lôapparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**
In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.
In caso di sostituzione di componenti o modifica sullôapparecchiatura eseguita dallôutilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Se il piano in cristallo non si riscalda, controllare lôalimentazione elettrica, che lôinterruttore A non sia in pos. 0 e che il termostato non sia regolato al minimo.
Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere lôapparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**

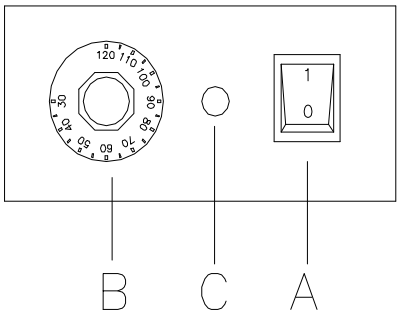
9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, lôapparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti.
Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.
Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per lôambiente nel rispetto delle leggi vigenti.

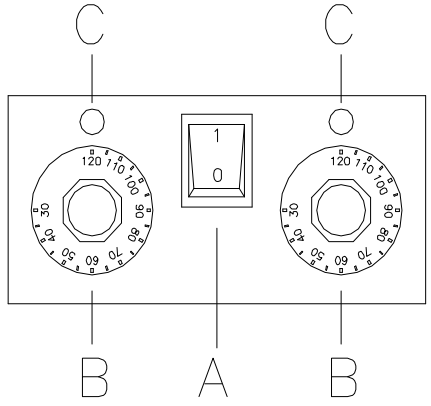
Tabella A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI PIANO RISCALDANTE

DATI TECNICI	IPCR2	IPCR3	IPCR4
Dimensioni esterne mm.: Overall dimensions mm.			
• **L** = lunghezza - length	805	1135	1455
• **P** = profondità - depth	635	635	635
• **H** = altezza - height	190	190	190
• **H1** = altezza - height	80	80	80
Dimensioni piano riscaldante mm.: Cooktop dimensions mm:			
• **L1** = lunghezza - length	650	960	1300
• **P1** = profondità - depth	510	510	510
Potenza KW piano - Total power	1.2 Kw	1.8 Kw	2.4 Kw
Tensione alimentazione - Supply voltage	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Peso Kg. - . weight Kg.	20	30	40

Fig. 1: PANNELLO COMANDI ï CONTROL PANEL ï SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES



IPCR2 ï IPCR3



IPCR4

A = INTERRUTTORE GENERALE
B = MANOPOLA REGOLAZIONE TEMPERATURA
C = SPIA DI ACCENSIONE PIANO RISCALDANTE

A = COOKTOP ON-OFF SWITCH
B = COOKTOP ADJUSTMENT KNOB
C= COOKTOP ON LIGHT

A = SCHALTER EINSCHALTEN BEHEIZTE PLATTE
B = DREHSCHALTER EINSTELLUNG BEHEIZTE PLATTE
C= KONTROLLLAMPE BEHEIZTE PLATTE EINGESCHALTET

A = INTERRUPTEUR ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT
B = POIGNEE REGLAGE PLAN CHAUFFANT
C= VOYANT ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT

INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR UNITS WITH SAFETY GLASS TOP ñSELF INò

1. WARNINGS

Read this manual carefully **before** commencing installation.
The manual has been devised to furnish the user with all the information required to operate the equipment safely, from its transportation right through to scrapping.
The manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

ATTENTION: IF THE SURFACE OF THE TEMPERED GLASS TOP IS CRACKED, DISCONNECT THE UNIT FROM THE POWER MAINS WITHOUT DELAY.

In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper with the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed by qualified personnel only;
- Switch off the equipment in the event of a fault or irregular operation;
- Only use spare parts supplied or indicated by the Manufacturer.
- Aluminium sheets and plastic receptacles must not be placed on the hot surfaces;
- Be careful not to strike the safety glass top.

ATTENTION: ONLY QUALIFIED ELECTRICIANS ARE AUTHORIZED TO ACCESS THE MAIN CONTROL BOARD AND ANY OTHER ELECTRICAL PARTS, WHETHER FOR INSTALLATION OR MAINTENANCE PURPOSES.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury as a result of non-compliance with the instructions and warnings contained herein.
If in any doubt, and whenever the need arises, contact the DEALER.

2. INTRODUCTION

The equipment conforms to the EEC Directives 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.
In addition, the following standards have also been applied: EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 and EN 61000-3-3.

3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our UNITS WITH SAFETY GLASS TOP are made up of a safety glass top.
The max. operating temperature of the top is 120°C.

4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a lift truck or other appropriate lifting means operated by trained personnel. The maximum weight is given in Table A.
Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any blows to the surfaces of the equipment will result in immediate damage.
During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to remain in the area.
The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

Our UNITS WITH SAFETY GLASS TOP have been designed solely for displaying foods contained in pots and pans and for keeping them warm, for use in rooms used for group catering. Any other use shall be considered improper.
The max. operating temperature of the top is 120°C.
The UNITS WITH SAFETY GLASS TOP are available in the configurations featured in Table A.

5.1 Controls

The control devices are grouped together on the instrument panel illustrated in Fig. 1. Electrical components conform to standards.

5.2 Protection and safety devices

- Safety devices:
- Automatically reset safety thermostat for every single heating element of the pyroceram top.
- Personal safety gear:
  The food containers and warmed crockery can become very hot, and it is therefore advisable to use pot-holders or oven gloves.
- Special provisions guarding against residual hazards:
  Make sure authorized personnel only are allowed access to the unit, and that they are suitably instructed as to the potential dangers owing to high temperatures.

6. INSTALLATION

6.1 Preliminary operations

The user must provide for the supply of electrical energy as shown in Fig. 3 (for fixed installation), in compliance with current standards.

6.2 Positioning

Move the equipment into place with the aid of a pallet truck, where necessary. If the unit is moved after it has been unpacked, protect the surfaces from knocks.
Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue from remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

6.3 Electrical connections

Connections must be made by a qualified electrician in accordance with the local standards in force. The equipment's electric circuit is designed to work with a single-phase supply voltage of 230 Volts and a frequency of 50/60 Hz. See wiring diagram Fig. 2, applicable to the model you have purchased.
The electrical connection is made by connecting the cable to the terminal board of the unit.
The cable must have the features of type H05 RNF or better, and must feature an efficient earth wire of an appropriate size for the total power of this unit and any other units or accessories connected on the same terminal board **(see rating plate).** The units electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar circuit breaker upstream that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earth cable.
The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met and if the systems equipotential situation is also in order (use the connection screw located near the power cable entry and the label featuring the symbol)

The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.

7. OPERATION / USE

7.1 Operating tips

- This appliance must only be used for its intended purpose. This consists of the display and conservation of foods at temperature in pots and pans. Any other use shall be considered improper.
- In order to avoid scratching the safety glass top, you are recommended to use pots and pans with smooth, flat bottoms. If the safety glass top is used as a worktop (when cold), it must be cleaned thoroughly before it is next switched on. If pans are placed on top of abrasive residues, the safety glass top may be scratched.
- Before using the equipment for the first time, clean the safety glass top with a suitable product and kitchen towel. Avoid using abrasive detergents or scouring powders.
- Lastly, wipe the top with a damp cloth and dry thoroughly.

7.2 Starting up

- To power the **glass top** place switch**A** in **pos. 1** (Fig.1) , adjust the thermostat **B** to the desired temperature, when the plate is in operation, indicator light**C** will be on. The graduated scale is meant as a rough guide only.

7.3 Shutdown

Turn the unit off by turning the knob **B (plate)** all the way around counter-clockwise, and check that indicator light **C** goes off, place switch **A** in **pos. 0**.
Turn off the switch upstream from the unit.
In the event the unit is to be left off for a lengthy period:
a) switch off the electrical power supply;
b) clean the top thoroughly;
c) protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment.
In order to get the most out of the safety glass top, it is essential you bear in mind a number of tips and instructions:

- Before starting, remove any dirt or food left on the safety glass top with a special scraper.
- Next, pour a few drops of a suitable detergent onto the **COLD** safety glass top and rub with kitchen towel (or a soft cloth).
- Rinse the safety glass top and dry with a clean cloth or kitchen towel.

Important:

- In the event sheets of aluminium or plastic, sugar or food containing sugar melt onto the surface of the safety glass top, they must be removed from the hot cooking area immediately with a scraper. This will prevent possible damage to the surface.

Before cooking food with a high sugar content (e.g. jams), apply a protective product on the tops surface to prevent damage from spills from the cooking receptacle.
Do not use abrasive sponges or products of any kind, or detergents such as oven cleaning sprays or stain-removers.

Attention:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The floor under the unit must not be washed with corrosive substances that might generate vapours damaging the equipment.
- During cleaning**, do not wash the equipment with jets of water.**

8.2 Non-routine maintenance

Special maintenance must be performed by qualified personnel in the event of a fault or anomaly**,wherever possible with the equipment disconnected from the power mains.**
In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the originals or specified by the Manufacturer.
The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written permission from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

8.3 Possible errors

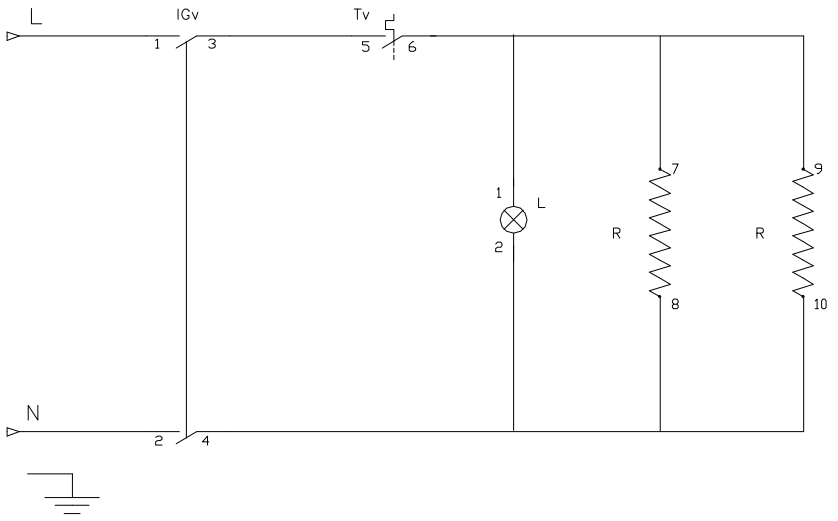
If the glass top does not heat up, check the electrical power supply, that switch A is not in pos. 0 and that the plate regulation thermostat is not set to the minimum.
If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact the supplier without delay.**

9. SCRAPPING

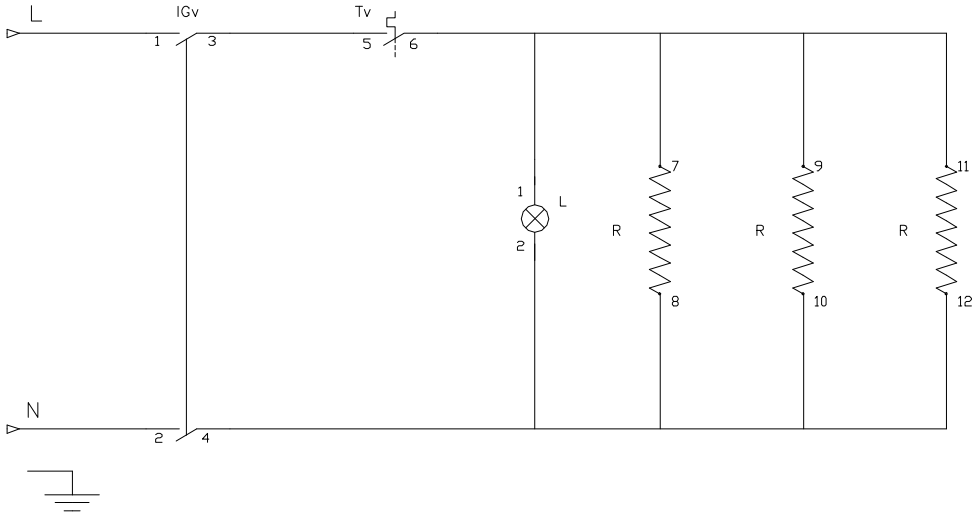
At the end of its service life, the equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.
The various parts (electrical components, rubber piping, cable sheaths, etc.) must be selected so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.

Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO ï WIRING DIAGRAM ï SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

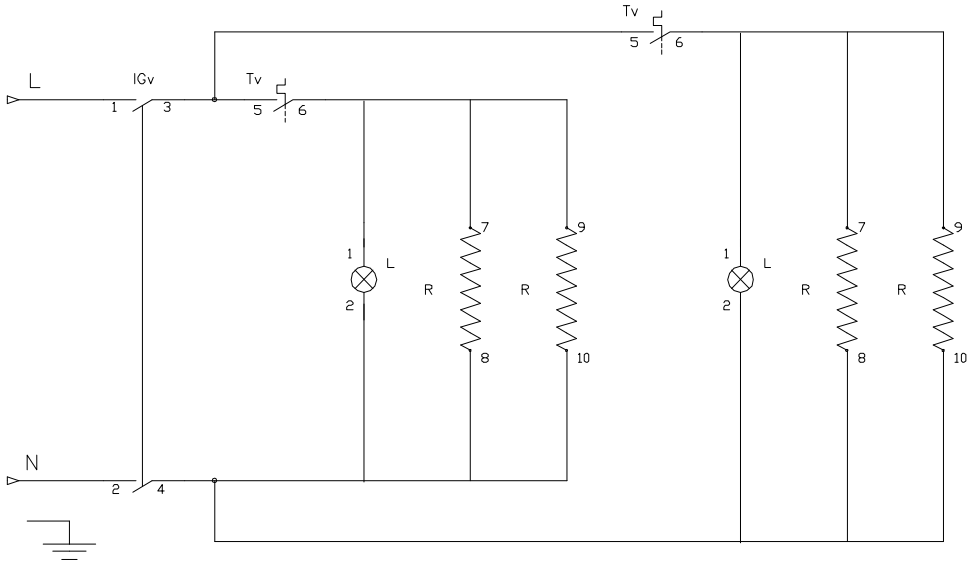
Modello IPC2



Modello IPC3



Modello ICP4



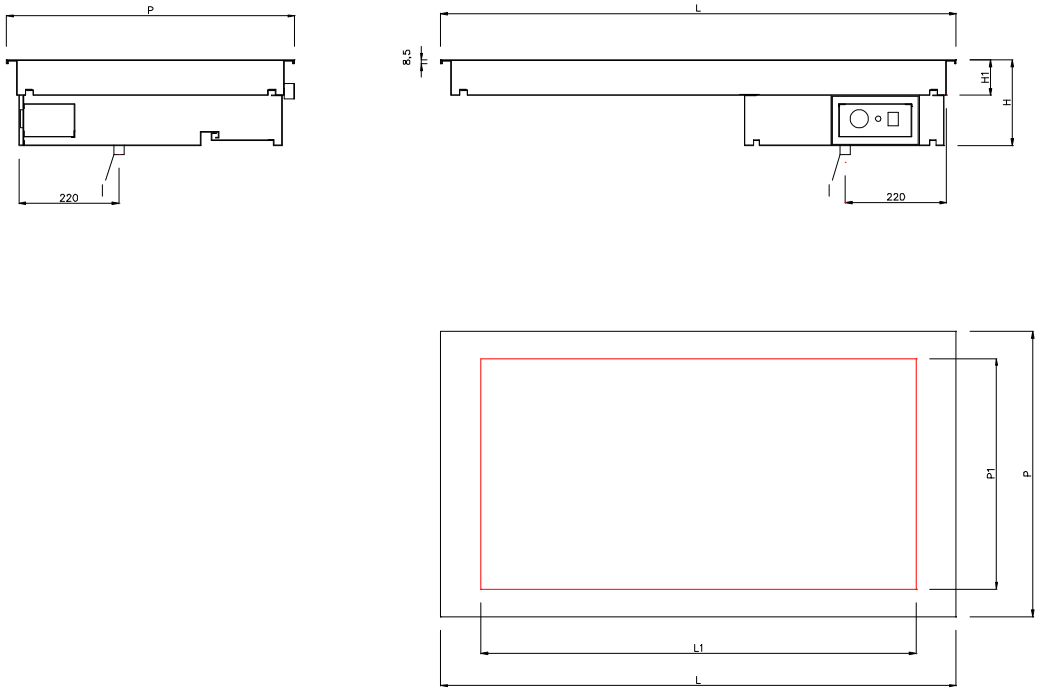
IGv	INTERRUTTORE GENERALE PIASTRE
Tv	TERMOSTATO REGOLAZIONE PIASTRE
R	RESISTENZA RISCALDANTE
L	LAMPADA SPIA

IGv	HOTPLATE MASTER SWITCH
Tv	HOTPLATE REGULATOR THERMOSTAT
R	HEATING ELEMENT
L	INDICATOR LIGHT

IGv	HAUPTSCHALTER PLATTEN
Tv	THERMOSTAT EINSTELLUNG PLATTEN
R	HEIZKÖRPER
L	KONTROLLLAMPE

IGv	INTERRUPTEUR GENERAL PLAQUES
Tv	THERMOSTAT REGLAGE PLAQUES
R	RESISTANCE CHAUFFANTE
L	VOYANT

Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHEMA DðNSTALLATION



I = INGRESSO CAVO ELETTRICO
I = ELECTRIC CABLE IN
I = KABELEINFÜHRUNG
I = ENTREE CABLE ELECTRIQUE